



**SV RESTAURANT
FLIEGERTREFF**

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Philipp Feuz

Restaurant Manager

T +058 461 65 85

philipp.feuz@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG

SV Restaurant Fliegertreff

Luftwaffe Flpl Kdo Meiringen

CH – 3857 Unterbach

<http://fliegertreff.sv-group.ch/de.html>



LUNCH & CO.

SAISONAL

FRÜHLINGSGEFÜHLE Portion 42.00

Knackiger Blattsalat mit marinierten Spargelspitzen und Radieschenstreifen

Kalbsschnitzel auf Safrangemüse und Kartoffeln mit geröstetem Sesam

Zart schmelzende Panna Cotta mit Basilikum, parfümiert mit Rhabarberkompott

HEISSER SOMMER Portion 32.50

Fächer aus der Charentais-Melone mit fein geschnittenem Bündner Rohschinken

Zartes Pouletbrüstchen an leichter Limonensauce und Rucolakartoffeln

Aprikosen-Halbgefrorenes mit Früchten garniert

BUNTER HERBST Portion 38.00

Kürbiscrèmesuppe mit leichtem Orangenaroma

Geschnetzeltetes vom Hirsch mit Preiselbeersauce, gebratene Spätzli, glasierte Marroni und gedünsteter Rosenkohl

Zwetschgencreme mit Mascarpone

KALTER WINTER Portion 35.00

Fein geschnittener Salat vom Spitzkohl mit knusprig gebratenen Speckwürfeln

Hausgebeizter Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Lauwarmer Apfelstrudel mit Bourbonvanillesauce



LUNCH & CO.

BUFFET

INTERKANTONALE TOUR

Pro Person 45.00

- Seeländer Gemüsesuppe
- Bauernplatte mit Bündnerfleisch, Speck, Rohschinken, Salsiz und verschiedenen Käsesorten
- Forellenfilets mit Meerrettichschaum
- Buntes Salatbuffet
- Spinat-Ricotta-Ravioli mit rotem Pesto
- Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti
- Egli-Knusperli mit Sauce Tartare
- Äplermakkaronen mit Röstzwiebeln
- Gebrannte Crème mit hausgemachten Nideltäfel
- Toblerone-Mousse mit Zuckerbruch
- Meringue mit Schlagrahm

3

ITALIENISCHE VIELFALT

Pro Person 49.50

- Minestrone mit Parmesan-Cracker
- Grillierter Gemüsespiess
- Salat von Mozzarellaperlen und Cherrytomaten, mariniert mit Pesto
- Scampi al limone
- Grissini mit Rohschinken
- Branzino mit Limoncello und Risotto
- Waldpilzragout auf Polenta
- Saltimbocca alla romana mit Salbeisauce und Gnocchi
- Penne cinque p
- Pannacotta mit Amaretti
- Tiramisu im Glas
- Saisonaler Fruchtsalat mariniert mit Galliano



LUNCH & CO.

WÄHRSCHAFTES BAUERNBUFFET Pro Person 41.00

- Fleischsuppe
- Bernerplatte mit Siedfleisch, Rippli, geräuchertem Speck, gesalz-
nem Speck, Wurst
- Dörrbohnen, zweierlei Karotten, Sauerkraut
- Dampfkartoffeln und Kartoffelgratin
- Hausgemachte Süssmostcrème

SPAGHETTI-PLAUSCH Pro Person 18.50

Wählen Sie bis zu 4 Saucen:

- | | |
|------------|--|
| Napoli | klassische Tomatensauce mit frischen Kräutern |
| Bolognese | Tomatensauce, gehacktes Rindfleisch, frische Kräuter,
Zwiebeln und feine Gemüsegewürfel |
| Gorgonzola | Rahmsauce verfeinert mit rezentem Gorgonzola-Käse |
| Pesto | Kräuter-Olivensauce mit Mandeln, Pinienkernen und
Rahm |
| Carbonara | Rahmsauce mit Schinken und Speckwürfeli |



À LA CARTE

SALATE

Kleiner gemischter Salat	Portion	6.80
Saisonsalat garniert	Portion	6.80
Nüsslisalat mit Speck, Pilzen, Croûtons, Baumnüssen und Ei	Portion	9.50
Lauwarmer Gemüsesalat	Portion	9.50

VORSPEISEN

Gemüse-Frühlingsrollen auf Salat mit Sojasprossen	Portion	10.50
Mini-Gemüsepastetli	Portion	6.50
Carpaccio alle verdure (Gemüse-Carpaccio)	Portion	10.50
Thonmousse begleitet von einem Saisonsalat	Portion	8.50
Bouillon mit Einlage	Portion	5.00
Frische Saisonsuppen (Kürbis, Randen, Spargel)	Portion	5.80
Tomatencrèmesuppe	Portion	5.80
Lauchsuppe	Portion	5.80
Thurgauer Weissweinsuppe	Portion	6.80
Kressesuppe	Portion	5.50
Lauwarmes Eglifilet auf Salat	Portion	12.50
Risotto mit Saisonpilzen	Portion	9.50



À LA CARTE

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

Schweinschnitzel an Champignon-Rahmsauce Butternudeln und Brokkoli	Portion	21.50
Marinierter Schweinebraten im Ofen glasiert Kartoffelgratin mit Lauchstroh und marktfrischem Gemüse	Portion	23.50
Schweinssteak Förster Art mit Nudeln oder Pommes frites begleitet von einer saisonalen Gemüsegar- niture	Portion	25.00
Kalbssteak an Steinpilzsauce mit buntem Gemüse, wäh- len Sie Ihre Lieblingsbeilage	Portion	38.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti und Gemüsegar- niture	Portion	29.00
Rinderschmorbraten an Balsamicojus Kartoffelstock und marktfrischem Gemüse	Portion	26.00
Rumpsteak mit Kräuterschaum Rassig gewürzte Kartoffelschnitze und Seeländer Gemü- sebouquet	Portion	29.50
Stroganoff vom Rind mit Butternudeln und Gemüsegar- niture	Portion	25.50
Glasierte Kalbsschulter mit Portweinbittersauce Kartoffel-Gnocchi mit Thymian Sinfonie von Gemüse mit Pinienkernen	Portion	33.50
Lammfilet mit Knoblauchkruste, Kartoffelgratin, und Grillgemüse nach Art der Provence	Portion	42.50

GEFLÜGELGERICHTE

Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und gemischter Salat	Portion	21.50
Trutenpiccata Mailänder Art Tomatenspaghetti und marinierte Zucchini	Portion	23.50
Pouletbrüstli mit Gemüserahmsauce Nudeln oder Wildreis dazu servieren wir einen saisona- len Salat	Portion	24.50



À LA CARTE

FISCHGERICHTE

Felchenfilets an Weissweinsauce Trockenreis und Blattspinat	Portion	22.50
Paniertes Pangasiusfilet mit Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln und Lattichgemüse	Portion	21.50
Gebratener Lachs mit Beurre blanc, Salzkartoffeln und Spinat	Portion	29.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Tofupiccata mit Pesto Spaghetti und Saisonsalat	Portion	18.50
Gurken-Tomaten-Ragout mit Weisswein, Schnittlauch, Dill und Pinienkern-Wildreis	Portion	17.50
Gemüse-Burger Risotto mit frischem Basilikum und Grilltomate,	Portion	18.50
Gemüseschnitzel auf Pilzragout, Rosmarinkartoffeln Gemüse Garnitur	Portion	19.00



À LA CARTE

DESSERTS

HASLITALER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachter Haslitaler Nidel-Chueche	Portion	7.50
Meiringer «Merängge»	Portion	8.00
Hausgemachter Haslitaler Meertrübeli-Chueche	Portion	6.50
Hausgemachter Haslitaler Chueche mit Rahm	Portion	7.20

TORTEN UND WÄHEN

Diverse Früchtekuchen mit Schlagrahm	Portion	6.50
Schoggikuchen mit Rahm	Portion	6.00
Hausgemachte Schwarzwäldertorte	Portion	4.50
Hausgemachte Weisswäldertorte	Portion	4.50
Lauwarmes Gugelhöpfl mit Waldbeerenkreation	Portion	6.20

8

MOUSSE UND CRÈMEN

Panna Cotta mit Beerenvielfalt	Portion	6.00
Schoggicrème «Hélène» mit Birnenstücken	Portion	5.00
Schoggimousse	Portion	7.50
Caramelköpfl mit geschlagenem Rahm	Portion	6.00
Hausgemachte brönnti Crème	Portion	7.00

FRUCHTSPEZALITÄTEN & GEFRORENES

Fruchtsalat mit geschlagenem Rahm oder Kirsch	Portion	7.50
2 Kugeln Glacé nach Wahl mit Rahm	Portion	7.20
Coupe Dänemark	Portion	9.50
Hausgemachte saisonale Parfaits wie Eiercognac, Erdbeeren, Marroni, Baileys, Zwetschgen etc.	Portion	7.50



APÉRO

APÉRO-PÄCKLI

APÉRO RICHE Portion 35.50

- Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf knusprigem Nussbrot
- Hauchdünne Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich
- Feines Birnenbrot mit würzigem Tête-de-Moine-Käse
- Nordsee Knusperli mit Tartare-Dip
- Hackbällchen mit Apfel-Dip
- Petits fours
- Mousse au chocolat serviert in Profiteroles

9

GOURMET-PLATTEN

VON BERG UND TAL Pro Person 12.00

Reich garnierte Platte mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Trockenfleisch und Käse, serviert mit knusprigem Hausbrot

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER METZGEREI Pro Person 15.00

Reich garnierte Platte mit Bündnerfleisch, Mostbröckli, Bauernspeck, Landrauchschorlen, Salami, Rohschinken und knuspriges Bauernbrot

LOKALE SPEZIALITÄTEN AUS DER KÄSEREI Pro Person 11.50

Reich garnierte Platte mit fünf verschiedenen Käsesorten serviert mit hausgemachtem Zopf



APÉRO

AUS DER VORRATSKAMMER DES KÜCHENCHEFS

Pro Person 9.50

Reich garnierte Platte mit rezentem Hobelkäse und selbstgemachtem Zopf.

À LA CARTE

SANDWICHES

Sandwiches am Meter 50cm individuell gefüllt mit Thon, Schinken, Salami, Käse, Trockenfleisch, Mozzarella	Stück	25.00
---	-------	-------

Minibrötli individuell gefüllt mit Thon, Rohschinken, Ei, Brie, Schinken, Salami, Fleischkäse, Trockenfleisch	Stück	2.50
---	-------	------

KALTE HÄPPCHEN

Mini-Canapés mit Salami, Schinken, Käse oder Ei	Stück	1.60
---	-------	------

Mini-Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken oder Roastbeef	Stück	2.00
---	-------	------

Canapés mit Salami, Schinken, Käse oder Ei	Stück	3.80
--	-------	------

Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef	Stück	4.20
--	-------	------

Gemüsecrudités mit Dipsaucen	Stück	4.00
------------------------------	-------	------

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	1.80
-----------------------------	-------	------

Früchteplatte mit Schokoladensauce	Portion	5.50
------------------------------------	---------	------

Salziges (Pommes Chips, Nüssli, Salzgebäck etc.)	Portion	3.00
--	---------	------



APÉRO

WARME HÄPPCHEN

Saftige Meatballs mit rassisger Teufelssauce	100 g	4.00
Mini-Frühlingsrollen	4 Stück	4.00
Chicken Nuggets mit Chili-Sauce	Stück	1.50
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.00
Mini-Quiche mit Käse, Lauch oder Speck	Stück	1.50
Schinkengipfeli	Stück	3.00
Chäschüechli	Stück	2.50
Pizza Baguette	Stück	4.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	Stück	4.00
Schweizer Pouletflügeli, kross gebraten	Stück	2.00



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	5 dl	3.80
Süssgetränke	5 dl	4.00
Orangenjuss	1 dl	1.00
Weitere Fruchtsäfte	1 dl	1.20
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	1.5 l	8.50

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.80
Ovomaltine oder Schokolade	Tasse	3.80
Tee (diverse Teesorten zur Auswahl)	Tasse	3.80

12

WEISSWEINE

Fechy AOC Beau-Rivage	50 cl	19.50
Aigle AOC les Papillons	70 cl	33.00

ROTWEINE

Walliser Pinot Noir AOC la Bannière	50 cl	20.50
Aigle Chapelle Pinot Noir	70 cl	36.00

SCHAUMWEINE, BIERE & BOWLEN

Cüpli Prosecco	Glas	7.00
Feldschlössli Spezial	33 cl	4.00
Clausthaler Alkoholfrei	33 cl	4.00
Diverse Fruchtbowlen	100 cl	18.50



ALLGEMEINE HINWEISE

PERSONALRESTAURANT

Restaurant mit 108 Sitzplätzen und 50 Sitzplätzen auf der Gartenterrasse, Fliegerstübli mit 30 Sitzplätzen.

DEKORATION

Wir organisieren auf Ihren Wunsch eine auf den Anlass abgestimmte Blumendekoration

BESTUHLUNG

Bitte beachten Sie, dass je nach Raumgestaltungswunsch und zur Verfügung stellen von technischen Hilfsmitteln weitere Kosten anfallen können.

PREIS UND RECHNUNGSSTELLUNG

Alle Preise verstehen sich mit Service und inklusive gesetzlicher MwSt. Änderungen bleiben vorbehalten. Fakturierung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 30 Tagen.

13

ANNULATION

Die von Ihnen 24 Stunden im Voraus genannte Personenzahl bildet die Basis für die Bestellung und Verrechnung unserer Leistungen. Sollte Ihr Anlass annulliert werden, bitten wir Sie, dies so früh wie möglich mitzuteilen. Es gelten folgende Annullationsbedingungen:

- 5 Arbeitstage vor dem Anlass 25% der offerierten Leistungen.
- 2 Arbeitstage vor dem Anlass 50% der offerierten Leistungen.

DEKLARATION

Schweiz: Rindfleisch, Schweinefleisch, Pouletfleisch, Kalbfleisch, Fleischbällchen, Würste, Trockenfleisch, Aufschnitt, Salami

Ungarn: Poulet, Truten

Vietnam: Riesencrevetten, Thon, Pangasius, Fischburger ASC

Norwegen: Rauchlachs ASC

Dänemark: Cocktailcrevetten MSC

Italien: Bresaola, Parmaschinken



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 DIENSTLEISTUNG DES CATERERS

Die Kundin überträgt das Eventcatering am Anlass bzw. den Dauerauftrag für wiederkehrende Cateringleistungen (gemeinsam „Catering“) gemäss Detail-Offerte exklusiv an die SV (Schweiz) AG («Caterer»).

Der Caterer verpflichtet sich, bei der Besorgung des Caterings in sorgfältiger Weise vorzugehen. Er ist bemüht, das Catering zeitgerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kundin durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

2 VERTRAGSABSCHLUSS

Gestützt auf die Angaben der Kundin unterbreitet ihr der Caterer eine detaillierte Catering-Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt die Kundin dem Caterer ihr Einverständnis mit der Offerte elektronisch oder schriftlich und erteilt damit den Auftrag. Erfolgt die Bestätigung nicht innert der vom Caterer gesetzten Frist, verliert die Offerte ihre Gültigkeit.

Der Vertrag kommt in sämtlichen Fällen zustande, sobald der Caterer den Auftrag schriftlich bestätigt hat.

Einzelheiten der Vereinbarung zwischen der Kundin und dem Caterer ergeben sich demnach aus der elektronischen oder schriftlichen Auftragsbestätigung und allfälligen Anhängen, wobei die Anhänge integrierende Bestandteile des Vertrags zwischen den Parteien bilden (gesamthaft der „Vertrag“). Bei Abweichungen zwischen diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen («AGB») und den anderen Anhängen resp. der Auftragsbestätigung gehen die in den anderen Anhängen resp. in der Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarungen vor.

3 ÄNDERUNG DER PERSONENZAHL

Die im Falle einer Änderung der Personenzahl zu beachtenden Modalitäten bzw. durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt.

4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Der Caterer behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder nicht einkalkulierten Preiserhöhungen, seine Dienstleistungen angemessen zu ändern bzw. anzupassen. Er berücksichtigt dabei die Interessen und Wünsche der Kundin und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

5 VORAUSZAHLUNG

Der Caterer ist berechtigt, bei Vertragsabschluss von der Kundin eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Details regelt die Offerte bzw. der Vertrag.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

6 STORNIERUNG

Die im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung durch die Kundin geschuldeten Kosten werden in der Offerte bzw. im Vertrag geregelt. Im Falle einer Stornierung bzw. eines Verzichts auf Leistung haftet die Kundin vollumfänglich für die im Vertrag vereinbarten Stornierungs- bzw. Verzichtskosten.

7 INFRASTRUKTUR, REINIGUNG UND ENTSORGUNG

Ohne anders lautende Vereinbarung stellt die Kundin dem Caterer unentgeltlich folgende Infrastruktur zur Verfügung und verpflichtet sich, diese in einem zum vorausgesetzten Gebrauch geeigneten Zustand zu übergeben und in demselben zu erhalten:

- die erforderlichen Räume;
- das Grossinventar (Tische, Stühle, Garderobe etc.);
- Heizung, Wasser und Strom.

Der Caterer übernimmt die Reinigung des Gastroinventars und des Materials im Sinne der nachfolgenden Ziffer 8. Ohne anders lautende Vereinbarung ist im Übrigen die Kundin verantwortlich für Reinigung und Entsorgung.

15

8 VERLUST UND BESCHÄDIGUNG VON MATERIAL DES CATERERS

Wird seitens des Caterers Material zur Verfügung gestellt, welches nach Beendigung des Anlasses an ihn zu retournieren ist (zum Beispiel Gläser, Geschirr, Bestecke, Wäsche etc.), so ist die Kundin verpflichtet, das Material vollständig und unversehrt an den Caterer zurück zu geben. Der Caterer ist berechtigt, Verluste und Beschädigungen durch Mitarbeitende oder Gäste der Kundin dieser in Rechnung zu stellen.

9 WARENEINKAUF UND LOGISTIK

Der Caterer ist zuständig für den Einkauf der für das Catering verwendeten Waren. Er ist verantwortlich für die Auswahl und Qualität der Lieferanten und stellt die erforderliche Logistik sicher.

Der Einkauf erfolgt auf Rechnung des Caterers. Der Caterer übernimmt daher die Festlegung der Mengen, die Preisgestaltung und die Zahlungsmodalitäten gegenüber den Lieferanten. Der Kundin entstehen somit aus den Vereinbarungen des Caterers mit seinen Lieferanten keinerlei Verpflichtungen und Ansprüche.

10 MITARBEITENDE DES CATERERS

Der Caterer stellt das Personal gemäss Vereinbarung. Die anwendbaren Stundensätze ergeben sich aus der Offerte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I 1 VERSICHERUNGEN

Ohne anders lautende Vereinbarung ist die Kundin für den notwendigen Versicherungsschutz in Bezug auf Sach- und Personenschäden verantwortlich.

I 2 RECHNUNGSSTELLUNG UND BARZAHLUNG

Nach Durchführung des Anlasses erhält die Kundin vom Caterer eine Rechnung, die innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug eines Skontos zu begleichen ist. Der Caterer behält sich das Recht vor, bei Nichteinhaltung dieser Frist der Kundin Verzugszinsen in der Höhe von 5% p. a. sowie Mahngebühren in Rechnung zu stellen.

I 3 TEILUNGÜLTIGKEIT

Falls eine Bestimmung des Vertrags einer zwingenden gesetzlichen Bestimmung widerspricht, so gilt anstelle dieser Bestimmung jene gesetzlich zulässige Regelung, die dem ursprünglichen Parteiwillen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrags wird dadurch nicht beeinträchtigt.

I 4 ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Der Vertrag untersteht **schweizerischem Recht**.

Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit dem Vertrag und der Tätigkeit des Caterers ergeben, ist **Zürich I**. Sofern sowohl das Bezirksgericht als auch das Handelsgericht sachlich zuständig sind, ist das Handelsgericht anzurufen.